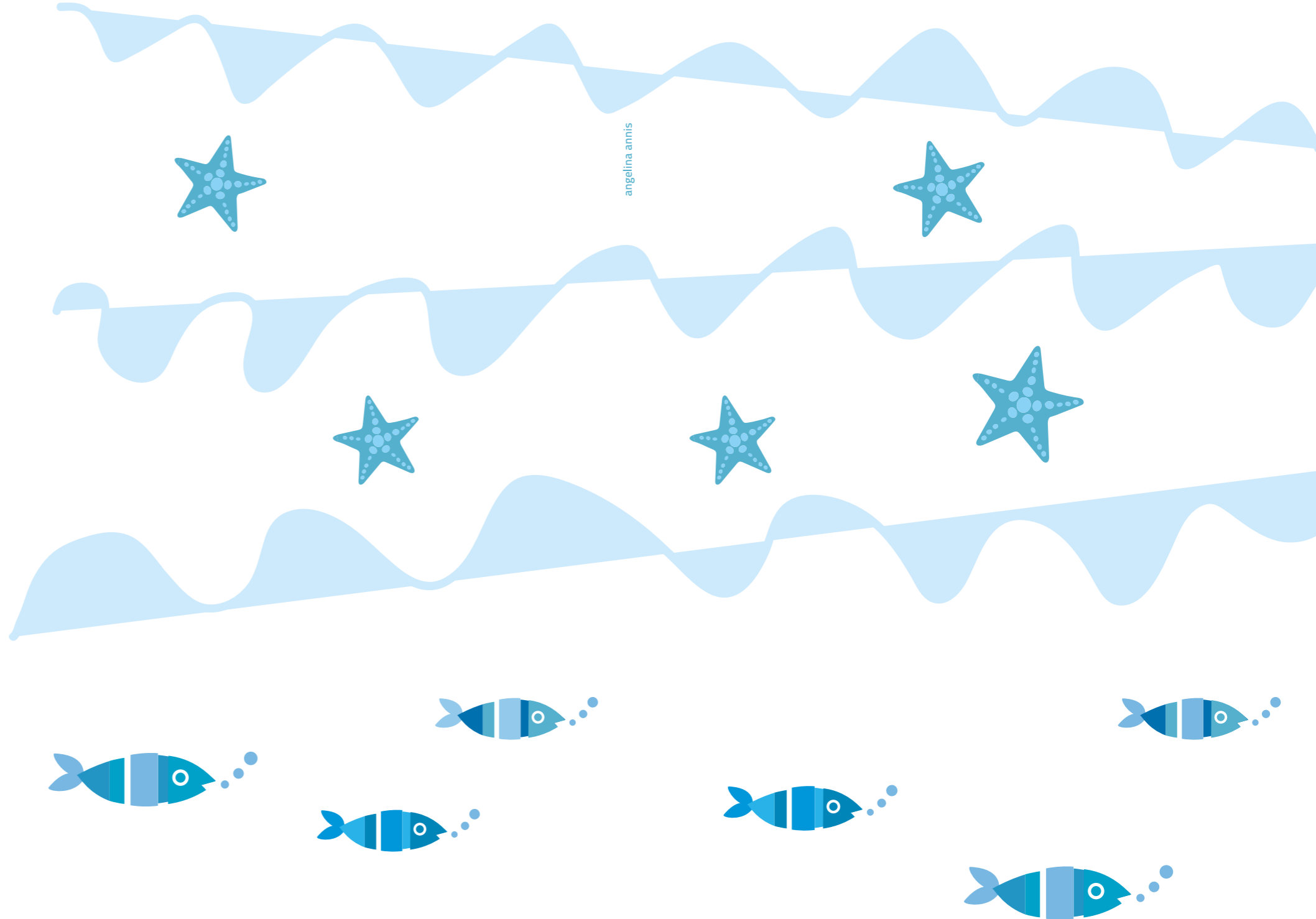


ZONE DI PRODUZIONE DEI VINI DOCG E DOC
SOTTOZONE DI PRODUZIONE DEI VINI DOC
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vermentino di Gallura DOCG | Tharros I.G.T. |
| Cannonau di Sardegna
Monica di Sardegna
Vermentino di Sardegna
Sardegna Semidano | Valle del Tirso I.G.T. |
| Malvasia di Bosa | Isola dei Nuraghi I.G.T. |
| Vernaccia di Oristano | Marmilla I.G.T. |
| Carignano del Sulcis | Oliena o Nepente di Oliena
Cannonau |
| Mandrolisai | Mogoro
Sottozona Semidano |
| Nasco e Nuragus di Cagliari | |

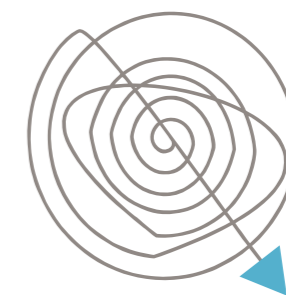


angelina annis

HOTEL RISTORANTE MISTRAL 2
 Via XX Settembre, 34
 09170 Oristano / Sardegna

Tel. + 39 0783.210389
 info@hotel-mistral.it
 www.hotelmistral2oristano.it

APERTO TUTTI I GIORNI
 PRANZO 12.30 > 14.30
 CENA 19.30 > 22.30



MistralHotel
 Ristorante | Congressi | Vacanze

VINI ROSSI €

Carignano del Sulcis DOC Grotta Rossa >calice/bottiglia 0,75 L **3,00/12,00**
Cantina Santadi - Santadi (CI)

Cannonau di Sardegna DOC Sartiglia>calice/bottiglia 0,75 L **3,00/12,00**
Cantina Contini - Cabras (OR)

Valle del Tirso IGT Nieddera rosso Malu Entu >calice/bottiglia 0,75 L **3,50/14,00**
Cantina Contini - Cabras (OR)

Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena >calice/bottiglia 0,75 L **4,00/16,00**
Cantina Oliena - Oliena (NU)

Mandrolisai DOC Fradiles >calice/bottiglia 0,75 L **4,50/18,00**
Cantina Fradiles - Atzara (NU)

Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari di Usini >calice/bottiglia 0,75 L **5,00/20,00**
Cantina Cherchi - Usini (SS)

Marmilla IGT Bovale >bottiglia 0,75 L **24,00**
Cantina Su'Entu - Sanluri (VS)

Isola dei Nuraghi IGT rosso Barrile >bottiglia 0,75 L **32,00**
Cantina Contini - Cabras (OR)

VINI BIANCHI E ROSATI

Valle del Tirso IGT nieddera rosato Seu>bottiglia 0,75 L **10,00**
Cantina Contini - Cabras (OR)

Vermentino di Sardegna DOC Is Arutas >calice/bottiglia 0,75 L **3,00/12,00**
Cantina Vernaccia - Oristano

Tharros IGT Karmis >calice/bottiglia 0,75 L **3,50/14,00**
Cantina Contini - Cabras (OR)

Nuragus di Cagliari DOC I Fiori >calice/bottiglia 0,75 L **3,50/14,00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Vermentino di Sardegna DOC Merì >calice/bottiglia 0,75 L **4,00/16,00**
Cantina Argiolas - Dolianova (CA)

Nasco di Cagliari DOC Iselis >calice/bottiglia 0,75 L **4,50/18,00**
Cantina Argiolas - Dolianova (CA)

Vermentino di Sardegna DOC Tuvaoes >calice/bottiglia 0,75 L **5,00/20,00**
Cantina Cherchi - Usini (SS)

Vermentino di Sardegna DOC Stellato >bottiglia 0,75 L **24,00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

VINI DA DESSERT E SPUMANTI

Valle del Tirso IGT spumante brut Attilio >bottiglia 0,75 L **16,00**
Cantina Contini - Cabras (OR)

Vernaccia di Oristano DOC superiore "Juighissa" >calice **4,00**
Cantina Vernaccia - Oristano

Pontis bianco dolce da uve stramature >calice **4,00**
Cantina Contini - Cabras (OR)

Malvasia di Bosa DOC >calice **6,00**
Azienda vitivinicola f.lli Porcu - Magomadas (OR)

PIATTI UNICI €

Insalata mediterranea ° **3-7** **12,00**

Pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto locale° **7** **14,00**

Insalata di muggine alla catalana° **4** **14,00**

Hamburger di bue rosso con casizolu, patate fritte e insalata * ° **1-3-7** **16,00**

ANTIPASTI

Sardine impanate alle scorze di limone e fritte° **1-4** **8,00**

Insalata di polpo con patate e olive* ° **1-14** **10,00**

Insalata di gamberi, rucola e pomodorini al limone* ° **2** **10,00**

Bottarga di muggine e sedano° **4-9** **12,00**

Zuppetta di cozze e arselle° **12-14** **12,00**

Plateau di antipasti misti di mare* ° **1-2-4-9-14** **14,00**

Bruschetta con pomodoro, basilico e olio extravergine° **1** **6,00**

Prosciutto e melone **8,00**

Selezione di salumi sardi e olive **10,00**

Carpaccio di mustela, rucola e gran pecorino° **7** **10,00**

PRIMI PIATTI

Cassulli con pesce spada e pesto di basilico fresco* ° **1-4-7-8** **10,00**

Risotto con gamberi e zucchine* ° **2** **10,00**

Fregola ai frutti di mare* ° **1-2-4-14** **12,00**

Spaghetti con arselle di Marceddì e bottarga° **1-4-12-14** **12,00**

Linguine agli scampi* ° **1-2** **14,00**

Zuppa o minestra di casa **6,00**

Spaghetti alla carbonara° **1-3** **10,00**

Culurgiones al sugo di pomodoro e basilico* ° **1-7** **10,00**

Malloreddus alla campidanese con zafferano di Sardegna° **1** **10,00**

SECONDI PIATTI

Fritto di calamari e paranza del golfo di Oristano* ° **1-2-4-14** **14,00**

Tonno alla griglia con concassea di pomodoro* ° **4** **14,00**

Calamari ripieni sfumati con vernaccia di Oristano* ° **12-14** **14,00**

Pesce fresco di mare a piacere° **4** **5,00 / hg**

Filetto di maiale sardo al pepe verde° **7** **12,00**

Pancia grossa di cavallo con rucola e gran pecorino° **7** **14,00**

Costata o tagliata di mélina alla griglia **16,00**
Carne bovina dell'Altopiano di razza Bruno-Sarda

CONTORNI E FORMAGGI €

Verdure di stagione saltate, lesse, in pinzimonio, al forno o grigliate **4,00**

Patate fritte* ° **1** **3,00**

Insalata di stagione **3,00**

Casizolu o pecorino sardo fresco arrosto° **7** **6,00**

Tagliere di formaggi misti° **7** **10,00**

FRUTTA E DOLCI

Vassoio di frutta di stagione o macedonia **3,00**

Tiramisù alla vernaccia di Oristano° **1-3-7-12** **4,00**

Seada con miele sardo* ° **1-7** **4,00**

Tartella alla crema al limone con frutta di stagione° **1-3-7** **4,00**

BEVANDE

Acqua naturale o gassata da 0,50/1,00 L **1,50/2,50**

Bibite **2,00**

Vino della casa rosso o bianco ¼ / ½ / 1 L **3,00/5,00/8,00**

Caffè **1,00**

Liquore al mirto, al limone, al fico d'india, all'arancio o al finocchietto **3,00**

Amari, grappe e filu 'e ferru **4,00**

Grappe speciali e whisky **5,00/10,00**

BIRRE E BIRRE ARTIGIANALI

Birra Tuborg alla spina da 0,20 L **2,00**

Birra Ichnusa da 0,33/0,66 L **2,50/3,50**

Birra Ichnusa non filtrata da 0,33/0,50 L **3,00/4,00**

Friska, birra artigianale sarda bionda >0,75 L **12,00**
Birrificio artigianale Barley - Maracalagonis (CA)

Sella del Diavolo, birra artigianale sarda rossa >0,75 L **12,00**
Birrificio artigianale Barley - Maracalagonis (CA)

COPERTO GRATUITO

SCONTO DEL 10% SUL MENÙ ALLA CARTA PER TUTTI GLI OSPITI DELL'HOTEL

* In assenza di materie prime fresche, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

^ Nel caso in cui il prodotto non sia disponibile verranno servite le vongole Nieddittas.

° alcuni ingredienti contengono sostanze considerate allergeni nel regolamento UE 1169/2011 tra cui:

1 Cereali contenenti glutine - **2** Crostacei e prodotti derivati - **3** Uova e prodotti derivati

4 Pesce e prodotti derivati - **5** Arachidi e prodotti derivati - **6** Soia e prodotti derivati

7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio - **8** Frutta a guscio - **9** Sedano e prodotti derivati

10 Senape e prodotti derivati - **11** Semi di sesamo e prodotti derivati - **12** Anidride solforosa

e solfiti - **13** Lupini e prodotti derivati - **14** Molluschi e prodotti derivati

Per maggiori informazioni rivolgersi al cameriere di sala.